

Likör Grundrezept

Ergibt etwa 1.8 Liter Likör

1	l	Kernobstbranntwein	(40 - 50%) oder andere gebrannte Wasser, z.B. Wodka
500	g	Beeren, Früchte od. Kräuter	fein geschnitten oder zerquetscht
1		Vanillestängel	in 1/8 geschnitten
1		Zimtstängel	
½		Zitronenschale	gerieben
ev. 4		Nelken	Alles in verschliessbare Flache (Mineralwasser) oder Einmachgläser geben. 4 Wochen an der Wärme stehen lassen, gelegentlich schütteln. ,Likör' filtern (Geleesack, feines Tuch & Kaffeefilter). Es sollen kein Fruchtfleisch oder Teile der Gewürze in der Flüssigkeit zurück bleiben.
400	g	Zucker	
4	dl	Wasser oder Wein (rot oder weiss) oder gleicher Schnaps wie oben oder reiner Alkohol	Aufkochen und abkühlen lassen. Zum Likör geben, 4 Wochen kühl und dunkel reifen lassen.

Hinweise

Quitten	Mit Tuch abreiben, vierteln; Kerngehäuse, Stielansatz und Fliege entfernen. Schnitze mit Röstiraffel reiben (Küchenmaschine).
Würzen	Ev. 1-2 Sternanis zu den übrigen Gewürzen begeben.
Servieren	Likör kühl servieren (Kühlschrank, nicht tieffreieren!).
Verwendung	Eignet sich auch zum parfümieren von Saucen und Desserts.
Haltbarkeit	Je nach Alkoholgehalt 8-24 Monate.